

LAMBRUSCO Emilia Rosado Frizzante

TIPOLOGIA: Vino Frizzante

DENOMINACION: I.G.T.

MARCAS: Maranello

ZONA DE PRODUCCION: Uvas procedentes de la zona geográfica conocida como Emilia, entre las provincias de Módena, Reggio Emilia, Bolonia, Parma y Piacenza.

METODO DE PRODUCCION: Vinificación tradicional en tinto, con maceración con los hollejos para extraer color y taninos. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados, lo que lleva a la formación de dióxido de carbono y realza las notas aromáticas y afrutadas. Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para realzar los sabores y aromas típicos de las uvas.

VARIEDAD DE UVA: Variedades de Lambrusco Marani, Maestri, Salamino y otras variedades permitidas en un mínimo del 85%, con el resto de otras variedades permitidas por el reglamento.

GRADO ALCOHOLICO: 8% Vol - **DOSAJE:** Semidulce

COLOR: Rosado brillante.

BOUQUET: La espuma es ligeramente rosada y agradablemente chispeante; el bouquet es fresco y afrutado.

SABOR: Fresco, suave y redondo, con buen equilibrio entre el dulzor y la acidez característica de la uva.

MARIDAJE: Excelente como aperitivo; marida muy bien con platos clásicos de pasta italiana, pizza y carnes blancas, y también con comida picante gracias a su sabor fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

Botella: Emiliana

Tapón: Tapón seta de corcho

Cajas de: 6 botellas de 0,75 L

Bottellas @ Palet 630

Cajas @ Palet: 105 - 5 capas de 21 cajas

Dimensiones Palet 80x120x174

Peso Brut Kg 809,5

EAN Botella: 8001335090119

EAN Cajas: 48001335090117

SKU: VFXX12

